






CHINDER HUS ROSEN GARTEN

Menüplan	Montag 2. September 2019	Dienstag 3. September 2019	Mittwoch 4. September 2019	Donnerstag 5. September 2019	Freitag 6. September 2019
z' Morgen	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
z' Znüni	saisonale Früchte				
z' Mittag	grüner Salat Pommes mit Chicken Nuggets	Maissalat Nudeln mit Ratatouille	Grüner Salat Risotto Rüebliigmües	Gurkensalat Gnocchi mit Käsesauce	Zucchettisalat Spätzli mit Bratensauce und Blumenkohl
					
Brei	Kartoffel, Rüebli, Öl, Zucchetti, Kalbfleisch	Kartoffel, Rübeli, Öl, Spinat, Kirikäsli	Kartoffel, Rüebli, Öl, Fenchel	Kartoffel, Rüebli, Öl, Rindfleisch	Kartoffel, Rüebli, Öl, Gurken, Hüttenkäse
z' Vieri	Kiribrötli	Melonensalat	Reiswaffeln mit Gemüse	Früchtebrötli	Getreidestangen



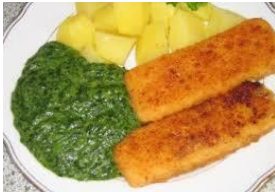


Im Chinderhus wird ausschliesslich CH-Fleisch verwendet. Fisch von verschiedener Herkunft. Den Kindern, die kein Schweinefleisch essen dürfen, wird ein gleichwertiger Ersatz gekocht. Allergien und Unverträglichkeiten werden berücksichtigt.

CHINDER HUS ROSEN GARTEN

Menüplan	Montag 9. September 2019	Dienstag 10. September 2019	Mittwoch 11. September 2019	Donnerstag 12. September 2019	Freitag 13. September 2019
z' Morgen	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
z' Znüni	saisonale Früchte				
z' Mittag	Eisbergsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat Kartoffelschnitze mit Quarksauce	Gurkensalat Hörnliauflauf mit Gemüse	Maissalat Tofuhackbraten mit Bratensauce und Reis	Griechischer Salat Gemüsetätschli	Broccolisalat Tomatenrisotto
					
Brei	Kartoffel, Rüebli, Öl, Hüttenkäse	Kartoffel, Rüebli, Öl, Gurken, Kalbfleisch	Kartoffel, Rüebli, Öl, Erbsen, Kirikäsli	Kartoffel, Rüebli, Öl, Kohlrabi	Kartoffel, Rüebli, Öl, Tomate, Rindfleisch
z' Vieri	Birchermüesli	Cornflackes mit Milch	Fruchtjoghurt	Zwieback mit Butter	Tiramisu


Im Chinderhus wird ausschliesslich CH-Fleisch verwendet. Fisch von verschiedener Herkunft. Den Kindern, die kein Schweinefleisch essen dürfen, wird ein gleichwertiger Ersatz gekocht. Allergien und Unverträglichkeiten werden berücksichtigt.

CHINDER HUS ROSEN GARTEN

Menüplan	Montag 16. September 2019	Dienstag 17. September 2019	Mittwoch 18. September 2019	Donnerstag 19. September 2019	Freitag 20. September 2019
z' Morgen	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
z' Znüni	saisonale Früchte				
z' Mittag	Rüebli­salat Irenes Pastete	Blumenkohl­salat Penne mit 5-Pi-Sauce	Grüner Salat Fischstäbli mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	Gemischtersalat Gnocchi mit Gemüsesauce	Kohlrabisalat Reis mit Gemüse- Stroganoffsauce
					
Brei	Kartoffel, Rüebli, Öl, Tomate, Rindfleisch	Kartoffel, Rüebli, Öl, Blumenkohl, Hüttenkäse	Kartoffel, Rüebli, Öl, Spinat, Pouletfleisch	Kartoffel, Rüebli, Öl, Zucchetti, Kirikäsli	Kartoffel, Rüebli, Öl, Kohlrabi
z' Vieri	Fruchtsalat	Ufos	Blevita mit Kiri	Einback	Glace


Im Chinderhus wird ausschliesslich CH-Fleisch verwendet. Fisch von verschiedener Herkunft. Den Kindern, die kein Schweinefleisch essen dürfen, wird ein gleichwertiger Ersatz gekocht. Allergien und Unverträglichkeiten werden berücksichtigt.

CHINDER HUS ROSEN GARTEN

Menüplan	Montag 23. September 2019	Dienstag 24. September 2019	Mittwoch 25. September 2019	Donnerstag 26. September 2019	Freitag 27. September 2019
z' Morgen	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
z' Znüni	saisonale Früchte				
z' Mittag	Broccolisalat Risotto-Ratatouille- Gratin	Eisbergsalat Gemüsepizza	Rüebli-salat Voressen mit Kartoffelstock	Gemüse-Dip Wienerli im Teig	Gemischtersalat Spaghetti Pesto
					
Brei	Kartoffel, Rüebli, Öl, Broccoli	Kartoffel, Rüebli, Öl, Tomate, Rindfleisch	Kartoffel, Rüebli, Öl, Hüttenkäse	Kartoffel, Rüebli, Öl, Gurke, Kalbfleisch	Kartoffel, Rüebli, Öl, Zucchetti, Kirikäsli
z' Vieri	Knoblibrot	Bananenshake	Baguetteschnitten	Farmer	Salzstängeli






Im Chinderhus wird ausschliesslich CH-Fleisch verwendet. Fisch von verschiedener Herkunft. Den Kindern, die kein Schweinefleisch essen dürfen, wird ein gleichwertiger Ersatz gekocht. Allergien und Unverträglichkeiten werden berücksichtigt.

CHINDER HUS ROSEN GARTEN

Menüplan	Montag 30. September 2019	Dienstag 1. Oktober 2019	Mittwoch 2. Oktober 2019	Donnerstag 3. Oktober 2019	Freitag 4. Oktober 2019
z' Morgen	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
z' Znüni	saisonale Früchte				
z' Mittag	Broccolisalat Äplermakkaronen mit Apfelmus	Zucchettisalat Falsches Cordon Bleu mit Bratkartoffeln	grüner Salat verschiedene Blätterteigkissen	Russischersalat Risotto mit Bohnen	Maissalat Spätzli mit Geschnetzeltem und Rüebli
					
Brei	Kartoffel, Rüebli, Öl, Broccoli, Kirikäsli	Kartoffel, Rüebli, Öl, Zucchini	Kartoffel, Rüebli, Öl, Tomaten, Rindfleisch	Kartoffel, Rüebli, Öl, Bohnen, Hüttenkäse	Kartoffel, Rüebli, Öl, Pouletfleisch
z' Vieri	Früchte mit Naturjoghurt	Gemüse-Dip	Grissini	Butterbrot	Dörrfrüchte

Im Chinderhus wird ausschliesslich CH-Fleisch verwendet. Fisch von verschiedener Herkunft. Den Kindern, die kein Schweinefleisch essen dürfen, wird ein gleichwertiger Ersatz gekocht. Allergien und Unverträglichkeiten werden berücksichtigt.

CHINDER HUS ROSEN GARTEN

	Montag 7. Oktober 2019	Dienstag 8. Oktober 2019	Mittwoch 9. Oktober 2019	Donnerstag 10. Oktober 2019	Freitag 11. Oktober 2019
z' Morgen	Brot, Butter, versch. Brotaufstriche und Milch				
z' Znüni	saisonale Früchte				
z' Mittag	Gurkensalat Rösti mit Pilzsauce	Grüner Salat Polentaschnitte mit Ratatouille	Broccolisalat Reis mit Pouletgeschnetzeltem an Rahmsauce	Kohlrabisalat Lasagne	Gemischtersalat Penne Napoli
					
Brei	Kartoffeln, Rüebli, Öl, Gurke, Kalbfleisch	Kartoffeln, Rüebli, Öl, Zucchetti, Kirikäsli	Kartoffeln, Rüebli, Öl, Broccoli	Kartoffeln, Rüebli, Öl, Rindfleisch	Kartoffeln, Rüebli, Öl, Kohlrabi, Hüttenkäse
z' Vieri	Brötchengesichter	Dörrfrüchte	Fruchtspieße	Kuchen	Knäckebrot mit Kiri

Im Chinderhus wird ausschliesslich CH-Fleisch verwendet. Fisch von verschiedener Herkunft. Den Kindern, die kein Schweinefleisch essen dürfen, wird ein gleichwertiger Ersatz gekocht. Allergien und Unverträglichkeiten werden berücksichtigt.